



DAILY MENU

KOMPARTIR

STARTERS ~ ENTRÉES

Mango 'salmorejo' with croutons / Salmorejo de mangue avec croûtons

Salmon and avocado toast with spiced cream cheese

Toast au saumon et à l'avocat avec crème de fromage aux épices

KM 0 green salad / Salade verte KM 0

Assorted croquettes / Assortiment de croquettes

Seafood pesto tagliatelle with basil oil

Tagliatelles au pesto marin i huile de basilic

MAIN COURSES ~ PLATS PRINCIPAUX

Ribeye steak (300g) with fries and Padrón peppers (Supl. +4 €)

Entrecôte (300g) avec frites et piments de Padrón (Supl. +4 €)

Creamy Iberian 'secreto' rice with pork sausage and mixed mushrooms (Min 2 pax)

Riz crémeux au 'secreto' ibérique, saucisse et champignons variés (Min 2 pax)

Baked hake with vegetables and potatoes

Colin au four avec petits légumes et pommes de terre

Chicken 'Kachopín' stuffed with ham and cheese with truffle oil and salad

'Kachopín' de poulet farci au jambon et au fromage, huile de truffe et salade

Stewed meatballs in Vermouth Miró

Boulettes de viande mijotées au Vermouth Miró

DESSERTS

Scoop of ice cream / Boule de glace

Seasonal fruit / Fruits de saison

Chocolate 'bombón' cake / Gâteau bonbon au chocolat

Fresh cheese and honey with walnuts

Fromage frais et miel aux noix

19,50€

IVA incl.

Beer, glass of wine or water and bread included.

Bière, verre de vin ou d'eau et pain inclus.

Available at lunchtime from Tuesday to Friday · Disponible le midi du mardi au vendredi